**ソープストーンでつくられた薪ストーブの利点はなんですか？**
ソープストーン自体が持つ特徴およびその重量から、より多くの熱を蓄えることができます。それは、鋳鉄やスチールと比べ２倍の蓄熱量です。従って、ソープストーン製の薪ストーブは家を芯から平均的に暖めます。ソープストーンは燃焼中だけでなく、火が消えた後も吸収した大量の熱を何時間も熱放出し続けます。

**耐用年数はどの位ですか？**
石と鋳鉄はもっとも永続性のある素材のうちの２つです。適切な注意と適切な使用で一生使用できます。それぞれの素材は薪の燃焼サイクルに耐えられるように設計されています。ソープストーンは使い込むほどに色調に変化があらわれ、ストーブの美しさが増すでしょう。石の表面に細いひびが現れることがあるかもしれせんが、一般にそれらは安全性や燃焼に影響はありません。以下の事項をお守りください。

- 取扱説明書の中の「慣らし焚き」を必ず行ってください。
- 焚きすぎないでください。灰受けドアが閉まっていること、すべてのドアがきちんと密閉されているかを確かめてください。
- 石炭、　　は燃やさないでください。
- 液体燃料、ごみ、光沢紙、プラスチックを燃やさないでください。

**小さな子供がいるのですが？危険はないですか？**
ストーブに接近すると、ほとんどの子供は熱を感じるでしょう。しかし事故が起こるかもしれません。心配であれば保護するためのゲートがありますので、お問い合わせください。

**ガラスドアは掃除する必要がありますか？掃除しなくてもきれいな状態が保てますか？**
空気洗浄機能はハーストーン（ヘルゴン・エフェルは一部機種除く）全機種に組み込まれています。この機能は大きなガラスから優しくゆらめく炎がよく見えるよう設計されています。事実上「セルフクリーニング」しながらガラスの煤や着色を防いでいます。
しかし、生木や樹脂質の薪、不適当な燃料の使用はガラスを煤けさせる場合があります。少なくとも一日に一度は高温レートで使用するとガラスはきれいになるでしょう。

**ハーストーンのストーブに触媒方式のストーブはありますか？又、非触媒方式のストーブの利点はなんですか？**
１９８８年以来、薪ストーブはすべてアメリカ国内のきれいな大気基準（ＥＰＡ基準）を通過することを要求されます。初期の数年はそれらの基準を満たす、ただひとつ方法は触媒（自動車の触媒に似ている）を燃焼器に加えることでした。時間とともに触媒を使わずに基準を満たすことのできる技術が開発されました。
ハーストーンストーブはすべて非触媒方式（クリーンバーン方式）です。それらは炉内

の上部、バッフルの下に第二の気管を備えています。これらのチューブで正確な量の熱した空気を引き、炎にその空気を注入し、粒子や煙に含まれるガスを燃焼させます。

**触媒方式のストーブのほうが、非触媒方式のストーブより効率的だと聞きましたが。**
EPA では効率をテスト、測定しません。
1988 年に、触媒方式のストーブが約 72%の燃焼効率で、非触媒方式のストーブは約 65%の燃焼効率であると制定されました。実際には 1988 年以降、非触媒方式のストーブは改良されています。しかし、燃焼効率の表示は変更されていないのが現状です。

**使用する薪について教えてください。**
ストーブに使用する薪は、1～2 年乾燥させます。
流木、Painted wood, wood with nails in it or pressed particleboard.
は燃やさないでください。これらの木は環境を汚染すると同様にストーブ（煙突）を破損する可能性のある化学物質を含んでいます。
薪の乾燥度と、薪の種類が、ストーブを使う上で重要です。木の種類に応じてそれぞれの特徴がありますが、すべて同じエネルギーを持っています。異なるのはその密度においてです。一般にナラやカシ、もみじのような堅材を使用することを推奨しますが、地域によってはこれらの木が豊富でない場合もあります。最も重要なことは、適切な長さにカットし割られた薪を十分に乾燥させて使用することです。

**ストーブの表面のお手入れ方法は？**
ハースストーンのストーブはほとんどメンテナンスを必要としません。石のストーブではじめて使用するときに、適切に慣らし焚き（ソープストーンの湿気をゆっくりと取り除く）を行えば、注意することは引っかき傷をつくらないということだけです。ストーブトップで、ヤカン、スチーマーを使用する場合は、引きずったりせず、必ず一旦持ち上げるよう心がけてください。また石の上に何かがこぼれた場合、それは時間とともにストーブの熱で焼かれてしまうでしょう。
鋳鉄はさらにお手入れの必要はありません。つや消しの黒いストーブは、必要であれば数年経ったら耐熱塗料で補修します。エナメル仕上げのストーブは、ストーブのガラスクリーナーで拭き掃除してください。エナメル部分は衝撃等で欠けることがあります。

**ソープストーンが割れたらどうしたらよいのでしょうか？**
ソープストーンに生じるほとんどの割れ目は、自然な模様にラインが入る、表面のクラックです。石の厚さは 3.2cm で、完全に割れるということはめったにありません。このような割れ目はストーブの使用上や安全性に影響はありません。もし石を交換する必要がある場合は販売店に連絡してください。

**石炭を燃やしてもいいですか？**
石炭は非常に高温で燃焼します。
石炭兼用以外のストーブで石炭を燃やすと、ストーブを破損する恐れがあります。
また、石炭は硫黄合成物を発生させ、陶器やガラスのエッチングの原因になります。

**ペレットを燃やすことはできますか？**
ペレットストーブは薪ストーブとは異なる燃焼機器のため、薪ストーブでは利用できません。ペレットストーブは燃焼に必要は空気を注入するために送風機を使用する、強制給気の燃焼機器です。薪ストーブは煙突の通風のみで燃焼空気をストーブに取り入れる、自然給気式の燃焼機器です。

**煙に含まれる微粒子に対しての規制があると聞きましたが。**
木煙は、焼けていない木製粒子および燃焼の他の副産物を多く含んでいます。アメリカでは 1988 年に、現在の EPA 基準の第一段が設立されました。その時の試験結果として、1 時間あたり約 70～80 グラムの微粒子を生産することが示されました。1992 年から EPA 基準の第二段として触媒方式のストーブでは、毎時最大 4.5 グラム未満、非触媒方式のストーブで毎時最大 7.4 グラム未満という基準が設けられました。また、当時は触媒方式のストーブの触媒は 5 年の平均寿命経過すると、非触媒方式のストーブと同じになるであろうと予測されました。非触媒方式のストーブは、一貫した微粒子の排出量を保ちます。
現在、ハーストーンのストーブはすべて非触媒方式です。そしてその標準は触媒方式の基準をも超え、毎時 4 グラム未満の微粒子放出量を保ちます。中でもホームステッドは毎時 1.9 グラムのテスト結果を記録しています。

**ストーブの上で料理はできますか？**
料理はもちろんできますが、おすすめはしていません。理由は鍋等をもし引きずればストーブトップに傷がつくからです。料理する場合はその点をご注意ください。また、石の汚れの原因となる鍋の噴きこぼれを防ぐよう気にかけてください。ハーストーンストーブの表面温度は通常 150℃～210℃です。フライを揚げるには十分ではありませんが、シチューやスープを料理するにはよい温度です。

**前に使っていたストーブにはダンパーがあったのですが、今のストーブにはついていません。必要ないのですか？**
古いストーブは気密せれておらず、ストーブをコントロールする唯一の方法が煙突の中にダンパーを加えることでした。新しいストーブは密閉されています。従って、燃焼空気の

取り入れをコントロールすることができます。しかし、非常に長い煙突の場合、過度のドラフト生じることがあり、その場合はダンパーをインストールする必要があるかもしれません。